BIKF-58

Gebruiksaanwijzing	NL
Notice d'emploi	FR
Bedienungsanleitung	D
Operating instructions	EN

©Boretti B.V.

VOORWOORD

Boretti feliciteert u met uw nieuwe aanwinst voor uw keuken. Tevens dankt Boretti u voor het getoonde vertrouwen in het merk door de aanschaf van dit product.

Wij adviseren u om voor het gebruik deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen en u ervan te verzekeren dat u als gebruiker op de hoogte bent van de juiste en veilige werking van dit product.

Mochten er ondanks het lezen van deze handleiding of tijdens het gebruik van uw Boretti vragen ontstaan, dan vernemen wij dat graag van u.

Op de achterzijde van deze handleiding kunt u de adresgegevens vinden van Boretti.

Wij wensen u veel plezier!

Boretti

Inhoudsopgave

Veiligheid
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik 4
Het apparaat in gebruik nemen 4
Voorzorgsmaatregelen ter bescherming van het apparaat 4
Voorzorgsmaatregelen in geval van storing 5
Overige voorzorgsmaatregelen 5

Beschrijving van het apparaat
Technische specificaties 6
Bedieningspaneel 6

Gebruik van het apparaat
Gevoelige toetsen 6
Display 6
Indicatie restwarmte 7
Ventilatie 7

Inwerkingstelling en gebruik
Voor het eerste gebruik 7
Werkingsprincipe inductie 7
Inwerkingstelling 7
Tijdklok 8
Brugfunctie 9
Vergrendeling bedieningspaneel 9

Bereidingsadvies
Bereidingsniveaus/temperaturen instellen 10
Maximale temperatuur en « walmpunt » 10
Bereidingsadvies 11

Onderhoud en reiniging 11

Problemen oplossen 12

Installatievoorschriften 12

Elektrische aansluiting 14

Milieuvoorschriften 15

NL
FR
D
EN

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- De installatie en aansluiting van het apparaat dient te worden uitgevoerd door een bevoegde monteur. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
- Het apparaat moet goed uitgerust en geïnstalleerd zijn in een keukeneenheid om te kunnen worden gebruikt, en moet in een aangepast en goedgekeurd werkblad worden geïntegreerd.
- Dit huishoudelijk apparaat is uitsluitend voor het bereiden van voedsel en mag niet gebruikt worden voor enig ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle labels en stickers van het keramische glas.
- Niet het apparaat wijzigen of aanpassen.
- De kookplaat kan niet worden gebruikt als een vrijstaand apparaat of als werkblad.
- Het apparaat moet geaard en aangesloten worden volgens de lokale normen.
- Geen verlengsnoer voor de aansluiting gebruiken.
- Het apparaat kan niet worden gebruikt boven een afwasmachine of een droger: de stoom kan de elektronische onderdelen beschadigen.

Het apparaat in gebruik nemen

- Dit apparaat kan alleen worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik voor het bereiden, bakken en braden van voedsel.
- Schakel de verhittingszones uit na elk gebruik.
- Houd tijdens de breiding vet en olie in de gaten: deze kunnen snel ontbranden.
- Brand uzelf niet aan het apparaat tijdens of na het gebruik.
- Zorg ervoor dat er geen kabels of vaste of losse apparaten in contact komen met het glas of een hete pan.
- Magnetische voorwerpen (kreditcards, floppydisks, rekenmachines) mogen niet bij of op het ingeschakelde apparaat gelegd worden.
- Geen metalen voorwerpen behalve pannen op het apparaat plaatsen. In geval van ongewenste inschakeling of restwarmte kunnen deze voorwerpen warm worden, smelten of zelfs vlam vatten.
- Het apparaat nooit bedekken met een doek of beschermplaat. Deze kunnen zeer heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, motorische of geestelijke vaardigheden, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het toestelloppervlak worden gelegd, aangezien deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat niet gebruiken om een kamer te verwarmen.
- Haal alle ontvlambare materialen bij het apparaat vandaan (kunststof, aluminium, papier, doekjes...). Als een voorwerp echter in contact is gekomen met het hete oppervlak, haal het weg met een spatel.
- Het apparaat kan geluiden produceren tijdens de werking. Dit is geen storing en heeft geen invloed op de prestatie van het apparaat.

Voorzorgsmaatregelen ter bescherming van het apparaat

- Ruwe pannenbodems of beschadigde koekenpannen (niet geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramische glas beschadigen.

- Zand of andere schurende materialen kunnen keramisch glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen op het vitrokeramiek vallen, ook geen kleine voorwerpen.
- Niet met pannen tegen de randen van het glas slaan.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat werkt volgens de instructies van de fabrikant.
- Geen lege pannen op de vitrokeramische kookplaten zetten of laten staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verhittingszones. Deze kunnen breuken of andere vervormingen van het vitrokeramische glas veroorzaken door afkoeling: schakel het apparaat in en haal onmiddellijk deze voorwerpen van de verhittingszones af (wees voorzichtig: niet uzelf branden).
- Nooit hete pannen of schalen op het bedieningspaneel plaatsen.
- Als er een lade onder de ingebouwde apparaat zit, dient u ervoor te zorgen dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en het onderste gedeelte van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor het waarborgen van de juiste ventilatie.
- Nooit ontvlambare voorwerpen (bijv. sprays) in de lade leggen die onder de vitrokeramische kookplaat is geplaatst. De eventuele bestekladen moeten hittebestendig zijn.

Voorzorgsmaatregelen in geval van storing

- Als een defect wordt opgemerkt, schakelt u het apparaat en de elektrische voeding uit.
- Als het keramische glas gebroken of gekrast is, dient u het apparaat uit te schakelen en de klantenservice te benaderen.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door bevoegde monteurs. Het apparaat niet zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

Overige voorzorgsmaatregelen

- Voor gebruikers met pacemakers: het magnetische veld van het apparaat kan de werking ervan beïnvloeden. We raden u aan informatie in te winnen bij de detailhandelaar of uw arts.
- Geen aluminium of synthetische pannen gebruiken: deze kunnen smelten op de nog warme kookzones.

GEBRUIK GEEN AFNEEMBARE ACCESSOIRES VOOR PANNEN DIE NIET GESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIEKOKEN.
KANS OP BRANDWONDEN OF AANTASTING VAN DE KOOKPLAAT.

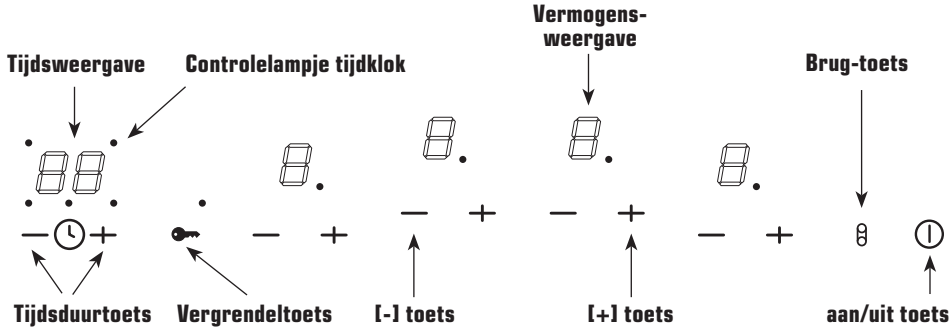
Beschrijving van het apparaat

Technische specificaties

Type	Totaal vermogen	Locatie kookzone	Nominaal vermogen*
BIKF-58	5600 W	Links voor Links achter Rechts voor Rechts achter	1400 W 1400 W 1400 W 1400 W

* Het gegeven vermogen kan variëren afhankelijk van het elektriciteitsnet.

Bedieningspaneel



Gebruik van het apparaat

Gevoelige toetsen

Het keramische kooktoestel is uitgerust met elektronische regelingen en gevoelige aanraaktoetsen. Wanneer uw vinger de toets aanraakt, wordt het bijbehorende commando geactiveerd. Deze activering wordt bevestigd door een controlelampje, een letter of een cijfer in het display en/of een geluidssignaal. **Raak een toets één keer per keer aan.**

Display	Naam	Functie
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1…9	Vermogensstand	Selecteren van de kookstand
E	Foutmelding	Elektronische fout
H	Restwarmte	De kookzone is heet
⊓	Brug	Twee kookzones worden gecombineerd
	Dynamisch temperatuurniveau	Temperatuurverhoging
	Dynamisch temperatuurniveau	Temperatuurverlaging
	Dynamisch temperatuurniveau	Temperatuur bereikt

Indicatie restwarmte
Na het uitschakelen van het toestel is de verhittingszone nog heet. Dit wordt met [H] op het display aangegeven.
Het symbool [H] verdwijnt wanneer de verhittingszone zonder gevaar kan worden aangeraakt.
Raak, zolang de indicatie restwarmte aan is, de verhittingszone niet aan en plaats er geen hittegevoelige voorwerpen op. Er bestaat risico op brand en verbranding.

Ventilatie
Het koelsysteem is volledig automatisch. De ventilator start met een lage snelheid wanneer de warmte, geproduceerd door het elektronische systeem, een bepaald niveau bereikt. De ventilatie start de hoge snelheid, wanneer het kooktoestel intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch, wanneer het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

Inwerkingstelling en gebruik

Voor het eerste gebruik
Reinig uw kookplaat met een vochtige doek en maak het oppervlak daarna zorgvuldig droog. Gebruik geen reinigingsmiddel dat een blauwachtige waas op het glasoppervlak kan achterlaten.

Werkingsprincipe inductie
Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze wordt ingeschakeld, ontstaat er een variabel elektromagnetisch veld dat een inductiestroom produceert in de magnetische bodemplaat van de pan. Hierdoor wordt de pan die zich op de kookzone bevindt, opgewarmd.

Inwerkingstelling

• In- en uitschakelen van de kookplaat:

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Inschakelen	Druk toets [⏻]	[0]
Uitschakelen	Druk toets [⏻]	niets of [H]

• In- en uitschakelen van de kookzone:

Druk op de [0/I]-toets om het kooktoestel in te schakelen, druk vervolgens op de gewenste verhittingszone en druk op [+]

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Vermogen verhogen	Druk toets [+]	[4] tot [9]
Vermogen verlagen	Druk toets [-]	[9] tot [1]
Stop	Druk tegelijkertijd op [+] en [-]	[0] of [H]

Als er binnen 10 seconden niets gebeurt, keert de elektronica terug in de ruststand.

Tijdklok
De tijdklok kan gebruikt worden voor een tijdsinstelling van 0 tot 99 minuten.

• De kooktijd instellen en wijzigen

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Kookzone selecteren	Druk toets [+] of [-]	[4]
Vermogensniveau selecteren	Druk toets [+] of [-]	[1] … [9]
Selecteer « Tijdklok »	Druk tegelijkertijd op [+] en [-] op Tijdklok	Controlelampje is aan
Tijdinstelling verlagen	Druk op de [-]-toets	[30] … 29, 28, 27…
Tijdinstelling verhogen	Druk op de [+]-toets	De tijd neemt toe…

Het controlelampje stopt na een aantal seconden met knipperen.
De tijdsduur wordt bevestigd en de bereiding loopt totdat de tijdklok op [00] komt.

• De kooktijd beëindigen

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Selecteer « Tijdklok »	Druk tegelijkertijd op [+] en [-] op Tijdklok	De resterende tijd
Schakel de « Tijdklok » uit	Druk op de [-]-toets	[01] wordt weergegeven
	Druk opnieuw op de [-]-toets	[00] wordt weergegeven

• Automatisch uitschakelen aan het einde van de bereidingstijd:

Wanneer de geselecteerde bereidingstijd verstreken is, zal op het display [00] knipperen en klinkt een geluidssignaal.
Het is voldoende om tegelijkertijd op de [+]- en [-]-toetsen te drukken op Timer om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen.

• Eierwekkerfunctie

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Schakel de kookplaat in	Druk toets [⏻]	Controlelampje kookzone brandt
Selecteer « Tijdklok »	Druk tegelijkertijd op [+] en [-] op Tijdklok	Het display geeft [00] weer
Tijdinstelling verlagen	Druk op de [-]-toets	[30] … 29, 28, 27…
Tijdinstelling verhogen	Druk op de [+]-toets	De tijd neemt toe…

Het controlelampje stopt na een aantal seconden met knipperen.
Wanneer de geselecteerde bereidingstijd verstreken is, zal op het display [00] knipperen en klinkt een geluidssignaal.

• Bereidingstijd uitschakelen

Actie	Bedieningspaneel	Display
Selecteer « Tijdklok »	Druk tegelijkertijd op [+] en [-] op Tijdklok	De resterende tijd
Schakel de « Tijdklok » uit	Druk op de [-]-toets	[01] wordt weergegeven
	Druk opnieuw op de [-]-toets	[00] wordt weergegeven

Brugfunctie

Deze functie maakt het mogelijk om de twee linker verhittingszones tegelijkertijd te gebruiken, zodat ze dezelfde eigenschappen hebben als een enkele verhittingszone. De functie krachtverhitting is niet toegestaan.

Actie	Bedieningspaneel	Display
Schakel het kooktoestel in	Druk op de [⏻]-toets	[0] of [H]
Schakel de brug in	Druk op de [⛓]-toets	[0]
Selecteer een kookzone	Druk op de [+]- of [-]-toets	[0] en [⌐] aan de achterzijde van de zone
Brug verlagen	Druk op de [+]- of [-]-toets	[1] … [9]
Brug uitschakelen	Druk op de [⛓]-toets	[1] … [9] en [⌐]
Selecteer een kookzone	Druk op de [+]- of [-]-toets	[0]

Vergrendeling bedieningspaneel

Het kooktoestel heeft twee vergrendelingstypen:
Het kooktoestel vergrendelen, Vergrendelen tijdens de bereiding

• Het kooktoestel vergrendelen

Actie	Bedieningspaneel	Display
Starten	Druk op de [⏻]-toets	[0] of [H]
Het kooktoestel vergrendelen	Druk op de [🔑]-toets	Lampje vergrendeling aan
Het kooktoestel ontgrendelen	Druk op de [🔑]-toets	Lampje vergrendeling uit

• Vergrendelen tijdens de bereiding

Actie	Bedieningspaneel	Display
Starten	Druk op de [⏻]-toets	[0] of [H]
Selecteer het vermogensniveau	Druk op de [+]- of [-]-toets	[1] … [9]
Het kooktoestel vergrendelen	Druk op de [🔑]-toets	Lampje vergrendeling aan
Het kooktoestel ontgrendelen	Druk op de [🔑]-toets	Lampje vergrendeling uit

Bereidingsadvies

Bereidingsniveaus/temperaturen instellen

Kookstanden	Temperatuur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

U kunt direct op het verhittingsoppervlak met of zonder vet (olie of vet) voedsel bereiden
Vermijd « walmen » (een te hoge temperatuur) wanneer u met olie of vet voedsel bereidt. Het voedsel zal zijn voedingswaarde verliezen.
Pas de temperatuur aan in overeenstemming met de bereiding om de smaak en kwaliteit van het voedsel te behouden.

Maximale temperatuur en « walmpunt »

Vet / Olie	Maximaal aanbevolen temperatuur (°C) / vermogen	Walmpunt (°C)
Boter	130 / 4	150
Reuzel	170 / 6	200
Rundervet	180 / 6	210
Olijfolie	180 / 6	200
Zonnebloemolie	200 / 7	220
Pindaolie	200 / 7	235
Kokosolie	200 / 7	240

Bereidingsadvies

Voedselsoorten	Temperatuur (°C)	Vermogen
Vis en schaal- en schelpdieren	170-180	6
Kalfsvlees	160-180	6
Rundvlees	200-210	8
Varkensvlees	180-210	7
Lamsvlees	180-200	7
Gevogelte	160-180	6
Worsten	200	7-8
Gebakken eieren	140	4-5
Pannenkoeken / omeletten	140-160	5
Vruchten	140-160	5
Groenten	140-160	5
Rijst zachtjes koken die vooraf is gekookt	140-160	5
Pasta zachtjes koken die vooraf is bereid	140-160	5

Onderhoud en reiniging

Glas reinigen

Reinig het bedieningspaneel met een beetje afwasmiddel opgelost in water of een aanbevolen, in de handel verkrijgbaar, vitrokeramisch product.

Het gebruik van corrosieve of schuurmiddelen en krassen veroorzakende schoonmaakproducten dient te allen tijde vermeden te worden.

Droog het apparaat met een schone doek.

Gemorste suiker, jam, gelatine, enz. moeten direct worden verwijderd.

Kookoppervlak reinigen

Koud kookoppervlak: Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek met in water opgelost reinigingsmiddel. Spoel vervolgens af met koud water en droog het oppervlak grondig. Volg hierbij de natuurlijke belijning van het kookoppervlak (geen cirkelbewegingen).

Warm kookoppervlak: Schakel het apparaat uit en laat afkoelen tot 90°C (niveau 2)

Leg ijsklontjes op het kookoppervlak en verwijder lichte vlekken met een spatel en veeg het vuil naar de gootje. Maak het gootje schoon met bijv. absorberend papier. U kunt ook koud water gebruiken in plaats van ijsklontjes.

Droog het oppervlak vervolgens grondig met een schone doek. Volg hierbij de natuurlijke belijning van het kookoppervlak (geen cirkelbewegingen).

Vlekken uit zuur voedsel kunnen, wanneer het apparaat koud is, verwijderd worden met citroensap.

Het kooktoestel niet reinigen als het glas te heet is: **VERBRANDINGSGEVAAR**

Het gebruik van corrosieve of schuurmiddelen en krassen veroorzakende schoonmaakproducten dient te allen tijde vermeden te worden.

Nooit stoom- of drukreinigers gebruiken.

Problemen oplossen

Het kooktoestel of verhittingszone start niet op

- Het kooktoestel is niet goed aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De zekering is gesprongen
- De vergrendelingsfunctie is geactiveerd
- De gevoelige toetsen zijn bedekt met vet of water.
- Er is een voorwerp op een toets geplaatst.

Het symbool [E] verschijnt

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in.
- Neem contact op met de klantenservice.

Eén of alle verhittingszones zijn onderbroken

- Het beveiligingssysteem is ingeschakeld
- U bent vergeten een verhittingszone uit te schakelen.
- Een of meer gevoelige toetsen zijn bedekt.
- De pan is leeg en de bodem is oververhit.
- Het apparaat heeft een automatisch reductiesysteem van het vermogensniveau en een automatisch uitschakelmechanisme bij oververhitting.

Voortdurende ventilatie na uitschakelen van het kooktoestel

- Dit is geen storing. De ventilator beschermt het elektronische apparaat voortdurend.
- Het koelsysteem stopt automatisch.

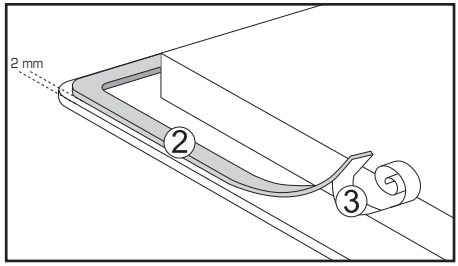
Installatievoorschriften

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door gespecialiseerde installatiemonteurs. De installateur dient zich te houden aan de wetgeving en de voorschriften van het betreffende land.

De afdichtingsstrip aanbrengen

De bijgeleverde afdichtingsstrip voorkomt infiltratie van vloeistoffen in de keukenkast.

De strip moet zorgvuldig worden aangebracht, in overeenkomst met de volgende afbeelding.



Verwijder de beschermfolie (3) en plak de strip (2) twee millimeter van de buitenrand van het glas.

Inbouw - installatie:

• De uitsnijdingen van het werkblad zijn als volgt:

Uitsnijding werkblad		Glazen uitsparing(bij inbouw met verzinkingslijn)			
Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Dikte	Radius
560	490	586	526	6	7

- **Zorg ervoor dat er een afstand van 50 mm bestaat tussen de kookplaat en de muur of zijwanden.**
- De kookplaat is geclassificeerd als warmtebescherming klasse "Y". Idealiter moet de kookplaat worden geïnstalleerd met voldoende ruimte aan weerszijden. Er mag zich een muur aan de achterzijde bevinden en hoge kasten of een wand aan één zijde. **Aan de andere zijde mag echter geen kast of meubel hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het meubel of de onderkast waarin de kookplaat wordt geïnstalleerd, alsmede de randen van het meubel, de gelamineerde coating en de gebruikte lijm moeten hittebestendig zijn tot 100 °C.
- De stangen of randen van de muur moeten hittebestendig zijn.
- Materialen die vaak worden gebruikt om werkbladen te maken zetten uit bij contact met water. Om de rand van de uitsnijding te beschermen, moet een coating, lak of speciaal afdichtingsmiddel worden aangebracht. De lijmverbinding van de kookplaat moet zeer zorgvuldig worden aangebracht, om lekkages in het onderstaande meubel te voorkomen. Deze strip zorgt voor een juiste afdichting wanneer de kookplaat wordt gebruikt in combinatie met een glad werkblad.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of vaatwasser.
- Zorg voor een ruimte onder de kookplaat van 20 mm om een goede luchtcirculatie van het elektronische apparaat te garanderen.
- Zorg voor een ruimte tussen het werkblad en de bovenkant van de lade of de oven van 5 mm voor de uitvoer van de luchtstroom.
- Als er een lade onder het werkblad wordt geplaatst, voorkom dan dat in de lade ontvlambare voorwerpen worden geplaatst (bijvoorbeeld: spuitbussen) of voorwerpen die niet hittebestendig zijn.
- Voor de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste afzuigkap dient u de instructies van de fabrikant van de afzuigkap in acht te nemen. Indien er geen instructies zijn gegeven, moet een minimumafstand van 760 mm worden gehandhaafd.
- De voedingskabel mag na inbouw niet mechanisch worden beperkt door bijvoorbeeld een lade.
- De installatie van de kookplaat op vaste plaatsen (bijvoorbeeld: boot) moet door erkende installateurs worden uitgevoerd.

Elektrische aansluiting

- **De installatie van dit apparaat en de aansluiting ervan op het elektriciteitsnet mag uitsluitend worden uitgevoerd door een elektricien die op de hoogte is van de lokale voorschriften en deze strikt in acht neemt.**
- Na het inbouwen moet er een beveiliging tegen onder spanning staande onderdelen zijn voorzien.
- De informatie die nodig is voor de aansluiting bevindt zich op de stickers op de kookplaatbehuizing vlakbij de aansluitdoos.
- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd met een geaarde stekker of met een meerpolige stroomonderbreker waarvan de contactopeningen ten minste 3 mm bedragen.
- Het elektrisch circuit moet door geschikte voorzieningen van het elektriciteitsnet zijn gescheiden, zoals bijvoorbeeld: stroomonderbrekers, zekeringen of schakelaars.

Let op!

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een netspanning van 230 V~ 50 Hz.
Sluit altijd de aardleiding aan. Neem altijd het aansluitschema in acht.
De aansluitdoos bevindt zich aan de onderzijde, aan de achterkant van de kookplaatbehuizing. Gebruik een gewone schroevendraaier om het deksel te openen. Plaats deze in de gleuven en open het deksel.

Elektriciteitsnet	**Aansluiting**	**Kabeldiameter**	**Kabel**	**Beschermings-kaliber**
230V~1P+N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~2P+2N 50Hz	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de gelijktijdigheidsfactor conform TN 60 335-2-6/1990

Aansluiting van de kookplaat

Uitvoeren van de configuraties:
Gebruik voor de verschillende aansluitingen de messing bruggen die zich in de doos naast de aansluitklem bevinden

1 fase 230V~1P+N (niet voor Nederland!)
Plaats de 1e brug tussen aansluitklem 1 en 2, de 2e tussen 3 en 4.
Verbind de aarddraad met de aansluitklem "aarde", de nulleider N met aansluitklem 3 (of 4), fase L met klem 1 of 2.

2-fasen 400V~2P+N
Plaats een brug tussen aansluitklem 3 en 4.
Verbind de aarddraad met de aansluitklem "aarde", de nulleider N met aansluitklem 3 (of 4), fase L1 met klem 1 en fase L2 met klem 2.

2-fasen 230V~2P+2N
Verbind L1 met klem 1, L2 met klem 2, N1 met klem 3, N2 met klem 4 en de aarddraad met aansluitklem "aarde"

Let op! Zorg ervoor dat u de draden en bruggen correct aansluit. Draai de schroeven goed vast. Alvorens de aansluiting uit te voeren, raden wij u aan de fase(n), nul en aarde op het elektriciteitsnet te lokaliseren. NB: de bruggen tussen klem 4-5 en tussen klem 1-2 zijn tijdens de fabriekscontrole aangebracht.

Boretti kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van een verkeerde aansluiting of van het gebruik van een apparaat dat niet geaard is of is uitgerust van een defecte aardaansluiting.

Milieuvoorschriften

Mocht u om wat voor reden dan ook het apparaat willen afdanken, houdt u zich dan aan het volgende:
Bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de elektrische voedingskabel afsnijdt en samen met de stekker verwijderd. Dit apparaat is voorzien van het merkteken conform de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

Avant-propos

Boretti vous félicite de cette nouvelle acquisition pour votre cuisine. Boretti vous remercie également de la confiance que vous manifestez pour notre marque en achetant ce produit.

Avant d'en faire usage, nous vous conseillons de lire attentivement son mode d'emploi afin d'éviter tout problème et de vous garantir une utilisation correcte et en toute sécurité.

Si vous aviez cependant des questions à la lecture de ce mode d'emploi ou en cours d'utilisation de votre produit Boretti, n'hésitez pas à nous en faire part.

Vous trouverez les coordonnées de Boretti au verso de ce mode d'emploi.

Nous vous souhaitons un usage agréable !

Boretti

Sommaire

Securite
Précautions avant utilisation en cuisson 18
Utilisation de l'appareil 18
Precautions pour ne pas deteriorer l'appareil 19
Precautions en cas de defaillance de l'appareil 19
Autres protections 19

Description de l'appareil
Bandeau de commande 20

Utilisation de l'appareil
Touches sensitives 20
Affichage 20
Indicateur de chaleur residuelle 21
Ventilation 21

Mise en route et gestion de l'appareil
Avant la premiere utilisation 21
Principe de l'induction 21
Mise en route 21
Fonction minuterie 22
Fonction Bridge 23
Verrouillage du bandeau de commande 23

Conseils de cuisson
Reglage des puissances de cuisson / temperatures 24
Temperatures maximum et « point de fumee » 24
Entretien et nettoyage 25

Nettoyage du bandeau de commande 25

Nettoyage de la zone de cuisson 25

Que faire en cas de problème 26

Instructions d'installation 27

Connexion électrique 28

Protection de l'environnement 29

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- L'appareil ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique pour cuire, frire et griller les aliments.
- L'appareil peut emmetre des bruits pendant son fonctionnement. Ces bruits ne signalent pas un dysfonctionnement de l'appareil et n'influencent en aucun cas son bon fonctionnement.
- Ne pas utilisez l'appareil pour chauffer une pièce.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement spécialement lorsque vous flambez des aliments.
- Coupez toujours les zones de cuisson après utilisation.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la zone de chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Eloignez toute matière inflammable de l'appareil (plastique, feuille d'aluminium, tissu,…). Si un objet devait toutefois rentré en contact avec la zone de chauffe, l'enlever avec une spatule metallique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés l'appareil puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles en fer ou avec un dessous détérioré, rugueux ou présentant des aspérités. Des rayrures apparaîtraient sur la zone de chauffe.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles ou tout autre objet.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur l'appareil.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous l'appareil.
- Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper la ligne d'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.

- **ATTENTION :** Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur les zones de cuissons encore chaudes.

NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION. RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION DE LA TABLE.

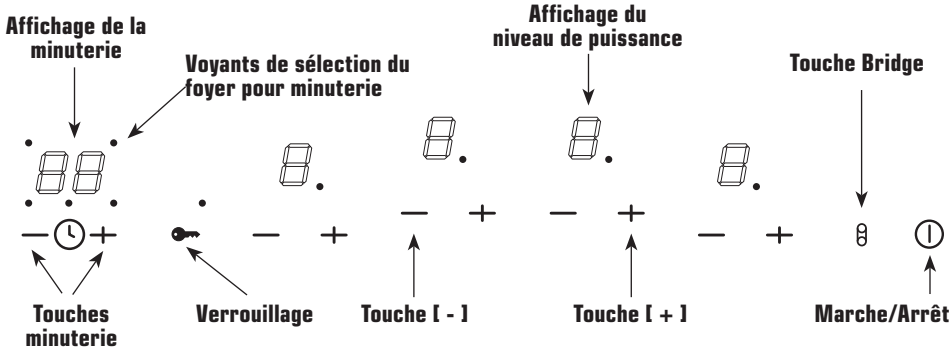
Description de l'appareil

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance nominale*
BIKF58	5600 W	Avant gauche Arrière gauche Arrière droit Avant droit	1400 W 1400 W 1400 W 1400 W

* la puissance peut varier en fonction du réseau électrique.

Bandeau de commande



Utilisation de l'appareil

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore. **N'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
⊓	Bridge	2 zones de cuisson sont combinéesd
	Niveau de température dynamique	La température augmente.
	Niveau de température dynamique	La température diminue.
	Niveau de température dynamique	La température désirée est atteinte.

Indicateur de chaleur résiduelle
Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de l'appareil, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Ventilation
Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

Mise en route et gestion de l'appareil

Avant la première utilisation
Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction
Une bobine d'induction se trouve sous chaque zone de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits sur la zone de chauffe. Il en résulte un échauffement de la zone de chauffe.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

• Enclencher / arrêter la table de cuisson :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	4 x [0]
Arrêter	appuyer sur [⏻]	aucun ou [H]

• Enclencher / arrêter une zone de chauffe :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Augmenter	appuyer sur [+] de la zone	[4] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-]	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 10 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

• Réglage ou modification de la durée de cuisson :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] de la zone	[4]
Sélectionner puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] … [9]
Sélectionner la minuterie	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à la zone de cuisson souhaitée	le voyant de la zone de cuisson choisie est allumé
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[30] passe à 29,28,27,..
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente…

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

• Arrêter la fonction minuterie cuisson :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner « la minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à la zone de cuisson désirée	Le temps s'affiche
Arrêt de la « minuterie »	Rester appuyé sur [-] de la minuterie	[01] s'affiche
	Ré-appuyer sur [-] de la minuterie	[00] s'affiche

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

• Arrêt automatique en fin de cuisson :

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

• Minuterie utilisée hors cuisson :

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [⏻]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-] de la minuterie	[30] passe à 29,28,27,…
Augmenter la durée	Appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente…

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

• Arrêt de la minuterie utilisée hors cuisson :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	le temps restant s'affiche
Arrêt de la « minuterie »	Rester appuyé sur [-] de la minuterie	[01] s'affiche
	Ré-appuyer sur [-] de la minuterie	[00] s'affiche

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner les 2 zones de gauche ou de droite avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mis en route	Appuyer sur [⏻]	[0] ou [H]
Activer le bridge	Appuyer sur [∞]	[0]
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-]	[0] et [⎕] sur la zone arrière.
Sélectionner puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] … [9]
Arrêter le bridge	Appuyer sur [∞]	[1] … [9] et [⎕]
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+] ou [-]	[0]

Verrouillage du bandeau de commande

Cette table de cuisson est prévue avec 2 types de verrouillages :
Verrouillage de l'appareil, Verrouillage en position cuisson

• Verrouillagede la table:

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur [⏻]	[0] ou [H] sur 2 afficheurs
Verrouiller la table	Appuyer sur [🔑]	Voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	Appuyer sur [🔑]	Voyant verrouillage éteint

• Verrouillage en position cuisson:

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur [⏻]	[0] ou [H] sur 2 afficheurs
Sélectionner la puissance	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] … [9]
Verrouiller la table	Appuyer sur [🔑]	Voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	Appuyer sur [🔑]	Voyant verrouillage éteint

Conseils de cuisson

Réglage des puissances de cuisson / températures

Puissance	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).
Eviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.
Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Œufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

Entretien et nettoyage

Nettoyage du bandeau de commande.
Nettoyez le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

Nettoyage de la zone de cuisson.
A froid : nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

A chaud : Eteindre l'appareil avant le nettoyage et laisser refroidir l'appareil en dessous de 90°C (position 2).
Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez les dans la rigole. Nettoyer la rigole avec par exemple du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.
Nettoyer ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.
Certaines tâches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : **RISQUE DE BRULURE.**
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.
N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.

Que faire en cas de problème

L'appareil ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensitives

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez l'appareil
- Appelez le Service Après-vente

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné
- Celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

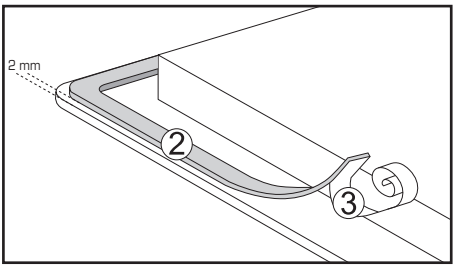
- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- La soufflerie s'arrête automatiquement

Instructions d'installation

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes. L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

Découpe du plan de travail		Découpe pour un encastrement dit « à fleur »			
Largeur	Profondeur	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Rayon
560	490	586	526	6	7

- **La distance entre l'appareil et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- Cet appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas l'appareil au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre **le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour** assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre l'appareil et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir

Connexion electrique

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	**Raccordement**	**Diamètre câble**	**Câble**	**Calibre de protection**
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phase + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard TN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontet en laiton situés dans le boitier de connexion.

Monophasé 230V~1P+N :
Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 3 et 4.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 3 ou 4.
Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :
Mettre un pontet entre 3 et 4.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 3 ou 4.
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Directives relatives à l'environnement

Respectez les consignes suivantes si vous souhaitez mettre l'appareil au rebut, pour quelque raison que ce soit :
mettez l'appareil au rebut auprès du centre local désigné pour la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler les matériaux de valeur de manière intelligente. Avant de jeter l'appareil, il est important que vous coupiez le câble d'alimentation électrique et retiriez le câble et sa fiche. Cet appareil est pourvu d'une marque indiquant sa conformité à la directive européenne 2002/96CE relative à la mise au rebut des appareils électroniques et électriques. Cette directive détermine les normes de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut en vigueur dans l'ensemble de l'Union européenne.

Vorwort

Herzlichen Glückwunsch! Jetzt nennen Sie offi ziell einen Boretti Ihr Eigen. In den kommenden Jahren werden Sie entdecken, dass ein Boretti das Kochen zu einem wahren Fest werden lässt.

Bei der Entwicklung Ihres Einbaugeräts haben wir alles getan, damit Sie als Koch im Mittelpunkt stehen. Deshalb halten Sie auch keine Anleitung im Format eines Telefonbuchs in den Händen, sondern ein handliches, sehr gut lesbares Exemplar. Genau so ist auch Ihr Einbaugerät, das heißt: verständlich und übersichtlich.

Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme Ihres Einbaugeräts diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit es nicht zu Problemen kommt.

Falls nach dem Lesen der Anleitung oder im Einsatz noch Fragen zum Produkt auftauchen, dann hören wir Ihre Fragen gern von Ihnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

Inhalt

Sicherheit
Vorsichtsmassnahme vor der inbetriebnahme 32
Allgemeine sicherheits hinweise 33
Schütz vor beschädigung 33
Vorsichtsmassnahmen bei geräteausfall 33
Schutz vor weiteren gefahren 33

Gerätebeschreibung
Technische beschreibung 34
Bedienfeld 34

Bedienung des kochfeldes
Sensortasten 34
Anzeige 34
Belüftung 34

Inbetriebnahme des kochfeldes
Vor dem ersten aufheizen 35
Induktionsprinzip 35
Kochfeld ein und ausschalten 35
Restwärmeanzeige 36
Zeitschaltuhr 36
Brücke-Funktion 36
Verriegelung der kochmulde 37

Koch empfehlungen
Einstellung der leistung / temperatur 38
Maximum temperatur und « rauch-punkt » 38
Kochtipps 39

Reinigung und pflege 39

Reinigung der bedienfeld 39

Reinigung der kochfeld 39

Was tun wenn... 40

Montagehinweise 41

Elektroanschluss 42

Umweltschutz 43

Vorsichtsmassnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät sollte verwendet werden nur wenn es in einem Schrank installiert und einen Arbeitsplan genehmigt und angemessen ist.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine sicherheits Hinweise

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten und Grillieren von Speisen verwendet warden.
- Während des Betriebs können durch die Ausdehnung des Flächengrills Geraüsche entstehen. Dies ist kein Fehler der Grillfläche und die Funktion wird dadurch in keener Weise beeinträchtigt.
- Verwenden Sie den Flächengrill nicht zum Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl zubereiten oder flambieren, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Halten Sie alle Gegenstände und Materiallen, die anschmelzen können, von der Grillfläche fern, z.B. Kunstoffe, Aluminiumfolien oder Herdfolien. Sollte doch etwas auf der Grillfläche anschmelzen, muß dieses mit einem Metallspachtel entfernt werden.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer dass sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

Schutz vor Beschädigung

- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gußeisen oder mit beschädigten Böden, die rauh und Grate aufweisen. Beim Verschieben können Kratzer entstehen.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Stellen Sie sicher, dass die Belüftung Ausrüstung ist entsprechend den Anweisungen des Herstellers durchgeführt.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunstoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen **Mindestabstand von 2 cm** zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmeltzen.

FÜR IHRE SICHERHEIT, BITTE VERWENDEN SIE NUR INDUKTIONS-GEEIGNETE TÖPFE UND VERMEIDEN SIE ADAPTERPLATTE

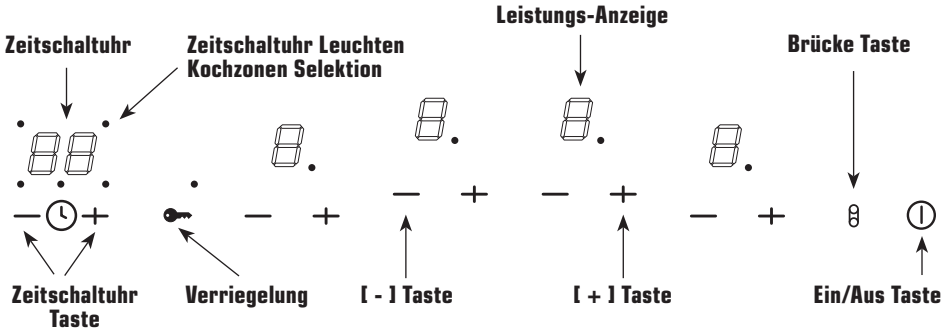
Gerätebeschreibung

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen Position	Nennleistung*
BIKF-58	5600 W	Links voor Links achter Rechts voor Rechts achter	1400 W 1400 W 1400 W 1400 W

*Die Leistung kann sich je Elektronetz ändern.

Bedienfeld



Bedienung des kochfeldes

Sensortasten

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert. Betätigen Sie immer nur eine Taste.

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
⊓	Brücke	2 Kochzonen sind gebrückt
	Dynamische Temperaturanzeige des Kochfeldes	Die Temperatur ist am steige.
	Dynamische Temperaturanzeige des Kochfeldes	Die Temperatur geht rückgängig
	Dynamische Temperaturanzeige Kochfeldes	Die gewünschte Temperatur des ist erreicht

Anzeige Restwärme

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Solange das [H] leuchtet, bitte die Kochzonen nicht berühren und keine Gegenstände darauf ablegen. Verbrennungsgefahr ! Das [H] erlischt erst dann, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Die Wärme kann benutzt werden, um die Gerichte warm zu halten.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

Inbetriebnahme des kochfeldes

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Kochzone Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Kochzone.

Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

• Kochfeld: einschalten/ ausschalten :

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

• Kochzone: einschalten/ ausschalten :

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[4] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	[0] oder [H]
	oder auf [-] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen zwei Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

• Einschalten oder Veränderung der Dauer:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Drücken auf [+] der Zone	[4]
Leistung auswählen	Drücken auf [+] oder [-]	[1] … [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken der Zeitschaltuhr bis der gewünscht	Das Kontroll-Licht der ausgewählten kochzone Kochzone wird angezündet
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Von [30] bis à 29,28,…
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Die Zeit ist verlängert

Nach einigen Sekunden stellt das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt angezündet

• Zeitschaltuhr ausschalten:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken. Der Zeitschaltuhr bis der gewünscht Kochzone	Die Zeit schlägt sich an
Zeitschaltuhr ausschalten	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr Drücken wider auf [-]	[01] schlägt sich an [00] schlägt sich an

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, brauchen Sie nur diese Betätigung mehrmals zu wiederhohlen.

• Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.
Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur eine beliebige Taste zu betätigen.

• Zeitschaltuhr als Eieruhr:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalte der Kochmulde	Drücken auf [⏻]	Leuchte der zone « ein »
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	[00]
Zeit verkürzen	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	Von [30] bis à 29,28,…
Zeit verlängern	Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr	Die Zeit ist verlängert

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

• Einschalten oder Veränderung der Dauer als Eieruhr:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [+] und [-] gemeinsam drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr Drücken wider auf [-]	[01] schlägt sich an [00] schlägt sich an

Brücke-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken oder rechten Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wir eine Kochzone.

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H]
Bridge auswählen	Auf [∞] drücken	[0]
Kochzone auswählen	Auf [+] oder [-] drücken	[0] und [⌐] auf dem hinten Kochzonen.
Leistung ändern	Auf [+] oder [-] drücken	[1] … [9]
Bridge ausschalten	Auf [∞] drücken	[1] … [9] und [⌐]
Kochzone auswählen	Auf [+] oder [-] drücken	[0]

Verriegelung der Kochmulde

Diese Mulde ist mit 2 Verriegelungs-Verfahren vorgesehen:
Verriegelung des Kochfeldes, Verriegelung während des Kochens.

• Verriegelung des Kochfeldes aktivieren:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Mulde	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H]
Mulde verriegeln	Auf [🔑] drücken	Verriegelungs-Leuchte „ein“
Mulde entriegeln	Auf [🔑] drücken	Verriegelungs-Leuchte „aus“

• Verriegelung während des Kochens aktivieren:

Aktion	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Mulde	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H]
Leistung auswählen	Auf [+] oder [-]	[1] … [9]
Mulde verriegeln	Auf [🔑] drücken	Verriegelungs-Leuchte „ein“
Mulde entriegeln	Auf [🔑] drücken	Verriegelungs-Leuchte „aus“

Koch empfehlungen

Einstellung der Leistung / Temperatur

Leistung	Temperatur (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Die Speisen können direkt auf der Heizfläche gekocht werden, mit oder ohne Fett (Öl, Fett).
Beim verwenden vor Öl oder Fett, vermeiden Sie das “Rauch-Punkt” (Temperatur zu hoch)um die wertvollen Nährstoffen zu behalten.
Um alle Geschmacksrichtungen und Qualitäten von Nahrung zu halten, sollten Sie die Temperatur je nach Art des Kochens anpassen.

Maximum Temperatur und « Rauch-Punkt »

Öl, Fett	Empfohlen max Temperatur (°C) / Leistung	Rauch-Punkt (°C)
Butter	130 / 4	150
Schweinefett	170 / 6	200
Rinderfett	180 / 6	210
Olivenöl	180 / 6	200
Sonnenblumenöle	200 / 7	220
Erdnussöl	200 / 7	235
Kokosfett	200 / 7	240

Gargut	Temperatur (°C)	Leistung
Fisch und Schalentiere	170-180	6
Kalbfleisch	160-180	6
Rindfleisch	200-210	8
Schweinefleisch	180-210	7
Lammfleisch	180-200	7
Geflügel	160-180	6
Bratwürste	200	7-8
Spiegeleier	140	4-5
Omelett / Pfannkuchen	140-160	5
Obst	140-160	5
Gemüse	140-160	5
Vorgekochter Reis ankochen	140-160	5
Vorgekochten Pasta ankochen	140-160	5

Reinigung und Pflege

Reinigung des Bedienfeldes

Reinigen Sie das verschmutzte Bedienfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.

Sollen sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen entfernt werden.

Reinigung des Kochfeldes

Kaltreinigung: Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld regelmässig. Benützen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

Danach spülen mit kaltem Wasser und reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken in Schleifrichtung.

Reinigung von heißen: Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen bis 90°C. (Stuffe 2)

Einzelne Eiswürfel auf die Grillplatte legen, gleichzeitig mit der Wendesschaufel den Schmutz lösen und in die Rinne schieben. Die Rückstände in der Rinne (z.B. mit Haushaltpapier) entfernen. Anstelle der Eiswürfel kann auch kaltes Wasser verwendet werden.

Reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen und nassen Tuch in Schleifrichtung

Fläcken die von Säuren in Lebensmitteln stammen könnten, im kalten Zustand mit etwas Zitronensaft entfernen.

Das Kochfeld nicht reinigen solange es noch zu heiz ist: **Verbrennungsgefahr!**

Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen

Verwenden Sie keine Objekte die das Kochfeld kratzen könnte

Was tun wenn...

Die Kochmulde oder die Kochzonen nicht einschalten:

- Die Mulde ist falsch am Netz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt.
- Die Kochmulde ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochgeschirr bedeckt die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E] :

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder die gesamte Mulde schaltet ab:

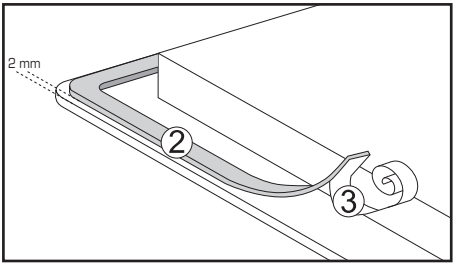
- Die Sichereits-Abschaltung hat es ausgelöst.
- Diese ist aktiviert, wenn Sie vergessen haben eine Kochzone abzuschalten.
- Diese Abschaltung ist aktiviert, wenn mehrere Tasten bedeckt sind.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Montagehinweise

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
Der Benutzer muss darauf achten dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Ausserkannte des Glases aufkleben.

Encastrement

Ausschnitt der Arbeitsplatte		Falzmaß für flächenbündigen Einbau			
Länge	Breite	Länge	Breite	Tiefe	Radius
560	490	586	526	6	7

- Der Abstand zum Ausschnitt einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.

Elektroanschluss

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt.
- Nach dem Einbau muss ein Schutz vor Spannung führenden Teile sichergestellt sein.
- Die erforderlichen Daten für den Anschluss befinden sich auf den Aufklebern auf dem Kochfeldgehäuse neben dem Anschlusskasten.
- Schließen Sie das Gerät mit einer Vorrichtung an die Netzversorgung an, die es ermöglicht, an allen Polen von der Netzversorgung abzuklemmen. Die Kontaktöffnungsbreite muss dabei mindestens 3 mm betragen, d.h. es muss ein Leitungs-Ausschalter/Überlastschalter oder ein Masseunterbrecher sein.
- Der elektrische Stromkreis muss vom Netz durch entsprechende Vorrichtungen getrennt sein, zum Beispiel: Überlastschalter, Sicherungen oder Unterbrecher.

Achtung!
Die Anschlussspannung dieses Herds beträgt 230 V 50 Hz. Das Gerät darf nur an ein Netz mit dieser Spannung angeschlossen werden. Immer die Schutzleiterverbindung sicherstellen. Bitte halten Sie sich an das Anschlussdiagramm. Der Anschlusskasten befindet sich darunter an der Rückseite des Kochfeldgehäuses. Benutzen Sie einen mittelgroßen Schraubendreher, um die Abdeckung abzunehmen. Setzen Sie den Schraubendreher in die Schlitze ein und öffnen Sie die Abdeckung.

Netzversorgung	Anschluss	Kabeldurchmesser	Kabel	Schutzkaliber
230V~1P+N 50Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~2P+2N 50Hz	2 fasen + 2N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berechnet mit gleichzeitigem Faktor gemäß Standard TN 60 335-2-6/1990

Kochfeld anschließen
Konfigurationen einstellen:
Benutzen Sie für die verschiedenen Anschlussarten die Messingbrücken im Kasten neben dem Anschluss

Monophase 230V~1P+N (nicht für die Niederlande!)
Setzen Sie die 1. Brücke zwischen Klemme 1 und 2, die 2. Brücke zwischen Klemme 3 und 4. Schließen Sie das Erdungskabel an die Klemme "Erde" an, den Neutralleiter N an Klemme 3 (oder 4), und den Phasenleiter L an eine der Klemmen 1 oder 2 an.

Biphase 400V~2P+N
Setzen Sie eine Brücke zwischen Klemme 3 und 4. Schließen Sie das Erdungskabel an die Klemme "Erde" an, den Neutralleiter N an Klemme 3 (oder 4), und den Phasenleiter L1 an die Klemme 1 und den Phasenleiter L2 an die Klemme 2 an.

Biphase 230V~2P+2N
Schließen Sie L1 an Klemme 1, L2 an Klemme 2, N1 an Klemme 3, N2 an Klemme 4 und das Erdungskabel an die Klemme "Erde" an

Achtung! Stellen Sie sicher, dass Sie die Kabel und Brücken korrekt anschließen. Ziehen Sie die Schrauben gut fest. Bitte stellen Sie vor dem Anschluss unbedingt sicher, dass Sie die Phase(n), den Neutralleiter und das Erdkabel an der Netzleitung finden. Hinweis: die Brücken zwischen den Klemmen 4-5 und zwischen den Klemmen 1-2 wurden bei einer werkseitigen Prüfung installiert.

Boretti haftet nicht für Schäden oder Unfälle jeglicher Art, die sich durch einen falschen Anschluss ergeben oder durch die Nutzung des Geräts, wenn es nicht geerdet war oder mit einem defekten Erdungsanschluss ausgestattet war.

Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste in keinem Fall unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und geben Sie sie bei der nächsten Abfallentsorgungsstelle in Ihrer Gemeinde ab. Wir verwenden zur Verpackung unserer Produkte nicht verunreinigende und daher umweltfreundliche und recyclingfähige Werkstoffe. Wir bitten deshalb um Ihre Mitarbeit, indem Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Sammel-, Recycling- oder Entsorgungszentren erhalten Sie bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den am Ort zuständigen Behörden. Lassen Sie die Verpackung (oder Teile davon) nicht einfach irgendwo zurück. Davon – vor allem von den Kunststoffbeuteln – kann eine Erstickungsgefahr für Kinder ausgehen. Außerdem müssen Sie für die ordnungsgemäße Entsorgung des Altgeräts sorgen.

Wichtig: Geben Sie das Gerät bei der am Ort zuständigen Sammelstelle für alte Haushaltsgeräte ab. Durch ordnungsgemäße Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise wiederverwertet werden. Bevor Sie Ihr Gerät weggeben, müssen Sie unbedingt die Türen entfernen und die Gestelle in die Gebrauchsstellung stellen, damit spielende Kinder nicht im Ofenraum eingeschlossen werden können. Weiterhin müssen Sie die Netzkabel abschneiden und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für das Einsammeln und Recycling von Altgeräten für das gesamte Gebiet der Europäischen Union fest.

Introduction

Boretti would like to congratulate you on your new kitchen purchase, and to thank you for choosing a Boretti brand product.

Please read this manual carefully before going on to use the product. This will prevent possible problems and ensure that you are aware of the correct and safe use of this product

In the event that queries arise once you have read the manual or at any time during the use of your Boretti product, we will be happy to help you.

Please refer to the back cover of this manual for Boretti's contact details.

We hope you enjoy the product!

Boretti

Summary

Safety
Precautions before using 46
Using the appliance 46
Precautions not to damage the appliance 46
Precautions in case of appliance failure 47
Other protections 47

Description of the appliance
Technical data 48
Control panel 48

Use
Sensitive touches 48
Display 48
Residual heat indication 49
Ventilation 49

Starting-up and appliance management
Before the first use 49
Induction principle 49
Starting-up 49
Timer 50
Bridge Function 51
Control panel locking 51

Cooking advice
Setting up the cooking levels / temperatures 52
Maximum temperature and « smoking point » 52
Cooking advice 53

Maintenance and cleaning 53

Glass cleaning 53

Cooking surface cleaning 53

What to do in case of a problem 54

Installation instructions 54

Electrical connection 56

Environment protection 57

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Using the appliance

- This appliance can only be used for a domestic use for cook, fry an grill the foods.
- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use this appliance to heat a room.
- Take away any inflammable material from the appliance (plastic, aluminium paper, tissue,…). However if some object should be in contact with the warm surface, take it away with a spatula.
- The appliance could be noisy during the running. That's not a functioning problem and don't disturb the performance of the appliance.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.

- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE ACCESSORIES TO HEAT PANS WHICH ARE NOT ADAPTED TO INDUCTION.
RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE HOB.

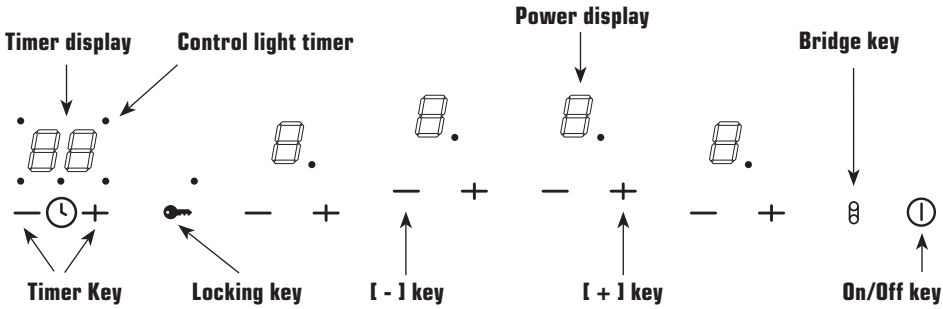
Description of the appliance

Technical data

Type	Total Power	Heating zone location	Nominal Power *
BIKF-58	5600 W	Links voor Links achter Rechts voor Rechts achter	1400 W 1400 W 1400 W 1400 W

* Average measured power.

Control panel



Use of the appliance

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound. **Touch only one key on the same time.**

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated
1…9	Power level	Selection of the cooking level
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
⊓	Bridge	2 cooking zones are combined
	Dynamic temperature level	Temperature increase
	Dynamic temperature level	Temperature decrease
	Dynamic temperature level	Temperature is reach

Residual heat indication
After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched without danger.
As far as the residual heat indicator is on light, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

Ventilation
The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

Starting-up and appliance management

Before the first use
Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle
An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Starting-up

• Start up / switch off the hob:

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[0]
Stop	Press key [⏻]	nothing or [H]

• Start up / switch off a heating zone:
To turn on the hob press first the [⏻] key, then the desired heating zone press [+]:

Action	Control panel	Display
Increase power	Press key [+]	[4] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press simultaneously [+] and [-] Or press [-]	[0] or [H]

Timer

The timer is able to be used with a time setting from 0 to 99 minutes.

- Setting and modification of the cooking time

Action	**Control panel**	**Display**
Select the heating zone	Press key [+]	[4]
Select the power level	Press key [+] or [-]	[1] … [9]
Select « Timer »	Press simultaneously [+] and [-] on Timer	Control light from the cooking zone is on
Decrease the time	Press key [-]	[30] … 29, 28, 27…
Increase the time	Press key [+]	The time increases…

After a few seconds the control light stops with blinking.
The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- To stop the cooking time:

Action	**Control panel**	**Display**
Select « Timer »	Press simultaneously [+] and [-] on Timer	The remaining time
Stop the « Timer »	Press key [-]	Displays [01]
	Re-press key [-]	Displays [00]

- Automatic stop at the end of the cooking time:

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking it is enough to press simultaneously the key [+] and [-] on Timer.

- Egg timer function

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	Press key [⏻]	The zone control light is on
Select« Timer »	Press simultaneously [+] and [-] on Timer	The time displays [00]
Decrease the time	Press key [-]	[30] … 29, 28, 27…
Increase the time	Press key [+]	The time increases

After a few seconds the control light stops with blinking.
As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

• To stop the cooking time

Action	Control panel	Display
Select « Timer »	Press simultaneously [+] and [-] on Timer	The remaining time
Stop the « Timer »	Press key [-]	Displays [01]
	Re-press key [-]	Displays [00]

Bridge Function

This function allows to use the 2 cooking zones at the left at same time with the same features as a single cooking zone. Power function isn't allowed.

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key [⏻]	[0] or [H]
Activate the bridge	Press key [8]	[0]
Select the cooking zone	Press key [+] or [-]	[0] and [⌐] on the zone rear
Decrease bridge	Press key [+] or [-]	[1] ... [9]
Stop the bridge	Press key [8]	[1] ... [9] and [⌐]
Select the cooking zone	Press key [+] or [-]	[0]

NL FR D EN

Control panel locking

The hob has 2 types of locking:
Locking from the hob, Locking during cooking

• Locking from the hob

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[0] or [H]
Locking the hob	Press [🔑]	Locking light on
Unlocking the hob	Press [🔑]	Locking light off

• Locking during cooking

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[0] or [H]
Select the power level	Press key [+] or [-]	[1] ... [9]
Locking the hob	Press [🔑]	Locking light on
Unlocking the hob	Press [🔑]	Locking light off

Cooking advice

Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease)
Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.
In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

Cooking advice

Type of foods	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
To simmer rice previously cooked	140-160	5
To simmer Pasta previously cooked	140-160	5

Maintenance and cleaning

Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroceramic product.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

Cooking surface cleaning

Cold cooking surface: Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

Warm cooking surface: Switch-off the appliance and let it cool to 90°C (level 2)

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: risk of burn.

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

What to do in case of a problem

The hob or the cooking zone doesn't start-up

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The symbol [E] displays

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The appliance has an automatic reducing system of the power level and an automatic cut-off system when there is overheating.

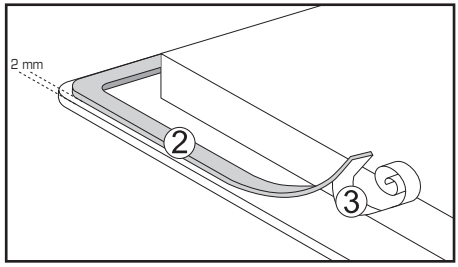
Continuous ventilation after cutting-off the hob

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

Installation instructions

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the local legislation and standards.

How to fix the gasket:
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
This installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Worktop Cut-out		Glass Cut-out (if "flush line" integration)			
Width	Depth	Width	Depth	Thick	Radius
560	490	586	526	6	7

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- To guarantee between the work top and the top of the drawer or oven a space of 5 mm to allow the exit of the air flow.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- The installation of the hob in no stationary sites (for example: boat) should be undertaken by specialists.

Electrical connection

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician whom is aware of the local regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The necessary data for connection are on the stickers placed on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omni polar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Caution!

This appliance is only to be connected to a network 230 V~ 50 Hz.

Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath, at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	**Connection**	**Cable diameter**	**Cable**	**Protection calibre**
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phase + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~2P+2N 50Hz	2 Phase + 2N	5 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard TN 60 335-2-6/1990

Connection of the hob

Setting up the configurations:
For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next to the terminal

Monophase 230V~1P+N
(not for the Netherlands!)
Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 3 and 4.
Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 3 (or 4), the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N
Put a bridge between terminal 3 and 4.
Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 3 (or 4), the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Biphase 230V~2P+2N
Attach L1 to terminal 1, L2 to terminal 2, N1 to terminal 3, N2 to terminal 4 and earth to terminal "earth"

Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges. Tighten the screws properly. Before making the connection, we strongly advise you to locate the phase(s), neutral and earth on the mains. Note: the bridges between terminals 4-5 and between terminals 1-2 were installed during the factory check.

Boretti cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Environmental Regulations

Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following:
Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enable valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

BORETTI B.V.
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S 0900-2352673 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

N.V. BORETTI S.A.
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info@boretti.com
Belgium